



PIERPAOLO
PECORARI

CHARDONNAY

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA VENEZIA GIULIA

- Vitigno** — Chardonnay
- Comune di produzione** — Mossa
- Natura del terreno** — Altopiano ghiaioso calcareo (60 mt slm)
- Età media** — 20 anni
- Sistema di allevamento** — Guyot 5,000 viti/ha
- Resa** — 50 hl/ha
- Vinificazione** — Fermentazione in tonneaux (19/21 °C).
Permanenza sul deposito fine per 7 mesi
con battonage settimanali. Imbottigliamento
e breve affinamento in bottiglia.
- Potenziale di invecchiamento** — 4 - 6 anni
- Temperatura di servizio** — 11 °C
- Abbinamento** — Carne, pesce.
Proposte piatti:
*Bocconcini di rana pescatrice in crosta di
mandorle. Cannelloni con crema di broccoletti
alla ricotta e ragù speziato. Scaloppine al vino
bianco e prezzemolo.*



Via Tommaseo 56.
San Lorenzo Isontino IT 34070
+39 0481 808775
www.pierpaolopecorari.it